

# #WINEMAG

GIORNALE ITALIANO ONLINE, GUIDA VINI E NEWS



[Home](#) [degustati da noi](#) [vini#1](#) [Amarone Opera Prima 2023: i migliori dell'Anteprima 2018](#)

## Amarone Opera Prima 2023: i migliori dell'Anteprima 2018

SPICCANO 19 CAMPIONI SU 67 IN DEGUSTAZIONE ALLA CIECA, TRA VINI "PRONTI" E CAMPIONI DI BOTTE: LA DEGUSTAZIONE

6 Febbraio 2023 Davide Bortone



Sessantasette campioni di **Amarone 2018** in anteprima ad **Amarone Opera Prima 2023**. Tra i **migliori** degustati alla cieca nella giornata riservata alla stampa di settore, sabato 4 febbraio, spunta qualche nome nuovo, accanto a quello di cantine già note. L'anteprima dell'**Amarone 2018** si dimostra sulla scia delle precedenti annate, con i produttori concentrati soprattutto nella gestione dell'alcol e dell'equilibrio, all'insegna di una maggiore freschezza e "immediatezza" al Re dei vini della Valpolicella.

PER LA TUA PUBBLICITA' SCRIVI A

[advertising@winemag.it](mailto:advertising@winemag.it)

ABBONATI A WINEMAG.IT

Considera la donazione di 1 euro al mese. Noi continueremo a informarti ogni giorno



NEWSLETTER

Inserisci il tuo indirizzo mail per rimanere aggiornato  
Email

Procedendo accetti la privacy policy

ACQUISTA LA GUIDA TOP  
100 MIGLIORI VINI  
ITALIANI 2023



ISCRIVITI ALLA  
NEWSLETTER

quello attuale, il volto "rossista" della provincia di Verona si conferma locomotiva del Made in Italy enoico, con l'Amarone capace di muovere un giro d'affari di 360 milioni di euro, sui **600 milioni** di euro complessivi.

### AMARONE OPERA PRIMA 2023: TUTTO ESAURITO A VERONA

Un successo certificato dall'annuncio della chiusura del dossier di candidatura della [tecnica di messa a riposo delle uve della Valpolicella](#) a patrimonio immateriale dell'Unesco, nonché dai **numeri di Amarone Opera Prima**, secondo anno del riposizionamento della consueta Anteprima Amarone.

All'evento del Consorzio vini Valpolicella dedicato al millesimo 2018 dell'iconico Rosso veronese hanno preso parte **300 giornalisti nazionali ed esteri** (circa 100) da 20 Paesi e oltre 1500 winelovers che hanno affollato nel weekend il Palazzo della Gran Guardia di Verona.

### AMARONE, UNA DENOMINAZIONE IN EQUILIBRIO

«Il 2021 – commenta **Christian Marchesini**, presidente del Consorzio tutela vini Valpolicella – è stato un anno eccezionale sul piano delle vendite. Il 2022 è servito per **consolidare la crescita**, con risultati meno eclatanti ma comunque significativi».

«Lo testimoniano anche gli imbottigliamenti, che registrano un incremento del 12% rispetto al pre-Covid (2019) per un'annata commerciale che è stata comunque la seconda migliore del decennio, con **oltre 17 milioni di bottiglie immesse sul mercato**. La denominazione – conclude Marchesini – si conferma in equilibrio, grazie anche a una stabilizzazione finalmente raggiunta sul fronte della superficie vitata dopo il blocco degli impianti del 2019».

### ANTEPRIMA AMARONE 2018: LA DEGUSTAZIONE

CANTINA	VINO	NOME / LINEA
<b>ACCORDINI STEFANO</b>	<b>Amarone della Valpolicella Docg Classico</b>	<b>Acinatico</b>
<b>Color rubino granato, piuttosto penetrabile alla vista. Naso tutto sul frutto, goloso, ciliegia succosa, lampone. Tocco di spezia che conferisce balsamicità. In bocca risulta piuttosto potente, sull'alcol che deve ancora integrarsi, così come il legno (vaniglia, fondo di caffè). Un campione di gran stoffa, di sicura prospettiva.</b>		
<b>ALBINO ARMANI</b>	<b>Amarone della Valpolicella Docg Classico</b>	<b>Albino Armani</b>
<b>Vino non ancora in commercio. Colore mediamente carico, penetrabile alla vista. Naso al momento più sulla spezia che sul frutto, pur presente. Un quadro olfattivo non esplosivo, delicato, che lascia spazio anche al florale. In bocca una buona</b>		



VINOUNGHERESE.IT



CERCA NEWS O  
RECENSIONI

Cerca

GLI EDITORIALI



Vino ed Health Warnings in Irlanda: così il cane si morde la coda su consumo e abuso di alcolici

EDITORIALE – Al netto delle polemiche delle ultime ore sembra incredibile, ma anche in Irlanda si ammette che l'abuso di alcol è diverso dal consumo moderato di alcolici. A dispetto delle generiche avvertenze sanitarie (gli Health Warnings) che il governo irlandese vorrebbe apporre sulle retro etichette di qualsiasi...

GLI EDITORIALI NEWS  
NEWS ED EVENTI

Вин а - тв сериал: in Bulgaria una serie tv sul vino che fa scuola  
EDITORIALE - "Vino" e

Sul Ruc hé di Castagnole Monferrato è gara a chi la fa più lontano (la

Privacy & Cookies Policy



ISCRIVITI ALLA  
NEWSLETTER

**guardare più alla freschezza e alla beva che alla concentrazione.**

**BENEDETTI  
CORTE ANTICA**

**Amarone della  
Valpolicella Docg  
Classico**

**Campione di botte. Rubino penetrabile alla vista. Nota lattica di fondo. Si scorge già un bel profilo materico, di frutta polposa che scalpita per prendere il meritato posto sul palco. Bella speziatura, elegante. In bocca la nota lattica e alcolica ancora più evidente che al naso, ma si conferma un campione tipico, pur stilisticamente più "grasso" dei precedenti.**

**CASA VINICOLA  
BENNATI**

**Amarone della  
Valpolicella Docg**

**Rubino granato piuttosto intenso. Naso giocato su una speziatura fresca, importante, che sfiora il balsamico. Mentuccia, noce moscata, un tocco leggero di chiodo di garofano e liquirizia dolce. L'ossigenazione porta con sé un bel frutto grondante di succo, golosissimo, pienamente maturo: ciliegia, su tutti, ma anche lampone e un tocco di ribes nero maturo. In bocca vena glicerica importante, ben sostenuta da una acidità piuttosto viva e diretta, che controbilancia un sorso di buona stratificazione. Tannini fitti, eleganti. Vino di buone promesse.**

**BERTANI**

**Amarone della  
Valpolicella Docg  
Valpantena**

**Rubino piuttosto scarico. Naso di grande essenzialità ed eleganza, chiara impronta di uno stile che sta sempre più prendendo piede all'interno della denominazione. Tanto spazio alla componente floreale, che si accosta con eleganza a un frutto capace di raccontare la perfetta epoca di raccolta delle uve, elemento essenziale della stilistica. Ciliegia avvolta in un mantello goloso, quasi di zucchero filato, ravvivato da una speziatura che aggiunge nerbo ed eleganza a un naso già di per sé esemplare. In bocca non fa altro che confermare quanto avvertito al naso. Vino che si inserisce alla perfezione nella rivoluzione stilistica della denominazione, verso una maggiore freschezza e agilità di beva, senza pericolo di snaturare il grande rosso della Valpolicella.**

**BOLLA**

**Amarone della  
Valpolicella Docg  
Classico Riserva**

**Le Origini**

**Vino non ancora in commercio. Colore rosso granato piuttosto carico. Polpa succosa, rossa e nera, ciliegia e mora di rovo, al naso di questo Amarone che pare agli esordi di un buon**

nella serie  
tv Вина –  
ТВ...

ESTERI -  
NEWS &  
WINE

GLI  
EDITORIALI  
NEWS  
NEWS ED  
EVENTI



Così  
il  
Con  
sorzi

o Vitires  
farà la storia  
dei vitigni  
resistenti  
Piwi italiani

EDITORIALE  
- Vitires è il  
nome del  
«programm  
a di  
migliorame  
nto  
genetico»  
per la  
costituzione  
di «nuove...

GLI  
EDITORIALI  
NEWS  
NEWS ED  
EVENTI

## CANTINE E OSPITALITÀ



Engli  
sh  
Spar  
kling

, il viaggio:  
così gli  
spumanti  
inglesi  
sfidano lo  
Champagne

«Sono terre  
vergini,  
circondate  
da boschi  
incontamina  
ti. Il  
potenziale  
ancora  
inespresso  
è  
immenso».  
Prendi un  
bambino....



Airb  
nb  
intro  
duce

la categoria  
"Vigneti":  
enoturismo  
sempre più  
a portata di  
clic

Enoturismo  
sempre più  
a portata di  
clic. Airbnb,  
noto portale  
online che  
mette in  
contatto  
privati...

CANTINE E  
OSPITALITÀ  
NEWS  
NEWS ED  
EVENTI



ISCRIVITI ALLA  
NEWSLETTER

**bocca tannini fitti, ben lavorati, riequilibrano una certa esuberanza glicerica e un frutto che vira su tinte leggermente più mature di quanto prospettato dal naso. Chiusura asciutta, che invita al sorso. Vino non particolarmente stratificato, di buona immediatezza.**

<b>BOSCAINI CARLO</b>	<b>Amarone della Valpolicella Docg Classico</b>	<b>S. Giorgio</b>
---------------------------	---	-------------------

**Campione prelevato da botte. Colore tipico, mediamente carico. Al naso la spezia dolce "spinge" il frutto pienamente maturo, goloso. Vino che non abbonda in stratificazione, incentrato sulla piacevolezza. Sarà un Amarone 2018 piuttosto equilibrato, di immediata comprensione per il consumatore.**

<b>BOTTEGA</b>	<b>Amarone della Valpolicella Docg</b>	<b>Il Vino degli Dei</b>
----------------	--	--------------------------

**Mediamente carico, alla vista. Naso elegante, che abbina le componenti floreali, fruttate e speziate tipiche dell'Amarone. Queste ultime ricordano mentuccia e pepe bianco. In bocca protagonista la nota erbacea, fenolica, piuttosto integrata e in grado di riequilibrare un frutto piuttosto poderoso. Legno più marcato al palato che al naso, a rivelare le caratteristiche di un vino all'inizio del suo percorso. Ennesimo campione piuttosto immediato, che non nasconde tuttavia qualche spigolatura di troppo, specie al naso.**

<b>BRONZATO</b>	<b>Amarone della Valpolicella Docg</b>	
-----------------	--	--

**Rubino granato piuttosto penetrabile alla vista. Bel frutto, molto preciso: emerge una ciliegia croccante, succosa. Speziatura altrettanto elegante, unita a una buona componente floreale. Ricordi leggerissimi di miele millefiori, in sottofondo, competano un quadro piuttosto morbido. In bocca ecco invece una verticalità quasi inattesa. Acidità vibrante e tannini fitti, a reggere una certa imponenza della componente glicerica e fruttata. Campione, quello della cantina di Montorio (VR) guidata da Massimo Bronzato, decisamente futuribile, nel segno della "revolution" che non perde di vista la tradizione.**

<b>CA' BOTTA</b>	<b>Amarone della Valpolicella Docg</b>	<b>Cajo</b>
------------------	--	-------------

**Campione di botte. Color rubino-granato mediamente penetrabile alla vista. Al naso abbina il frutto goloso a una speziatura importante, che varia dal dolce al fresco, dal tabacco alla mentuccia. In bocca il tannino lavora bene sul frutto succoso, prima di una chiusura balsamica. Vino non particolarmente stratificato ma assolutamente tipico, all'inizio**

ESTERI -  
NEWS &  
WINE  
NEWS  
NEWS ED  
EVENTI



In Valle d'Aosta tra vino e relax: quattro cantine che offrono ospitalità  
Con circa 450 ettari vitati e una produzione di uva da vino di soli 27.500 quintali...

CANTINE E  
OSPITALITÀ

## ULTIMI ARTICOLI



No acqua, no Prosecco: accordo per un piano invasi nella Conegliano Valdobbiadene Docg

Tremila ettari di colline situate nei 15 Comuni della denominazione Conegliano Valdobbiadene Docg hanno bisogno di acqua per consentire alla viticoltura di sopravvivere. Un fabbisogno complessivo annuo della vite pari a 1,5 milioni m3 di acqua, sempre meno garantiti dalle precipitazioni. A questo scopo è stato firmato oggi un...

NEWS NEWS ED EVENTI



Chianti, Lambrusco e Montepulciano d'Abruzzo: vino italiano in crisi nei mercati target Gdo Bilancio 2022 negativo per il vino italiano nel...



Alcol danos o per la salute, come le sigarette: l'Irlanda tira dritto nella sua decisione di equiparare...



ISCRIVITI ALLA  
NEWSLETTER

CA' DEI FRATI	Amarone della Valpolicella Docg	Pietro Dal Cero
<p><b>Campione di botte. Colore piuttosto carico. Naso su frutta matura/matura più, avvolto in una speziatura dolce. Perfetta la corrispondenza gusto olfattiva, per un Amarone 2018 che si esprime deciso e rotondo, sulla piacevolezza. Chiusura asciutta, donata da un tannino presente ma perfettamente integrato. Vino goloso, senza troppi fronzoli, immediato.</b></p>		
CA' DEL SETTE VINI	Amarone della Valpolicella Docg	1944 M.C. – Linea Appassionante
<p><b>Colore poco penetrabile alla vista, un rubino-granato piuttosto carico. Naso pieno, ricco, mediamente stratificato in tutte le sue componenti. In bocca risulta un Amarone 2018 equilibrato e tipico, in tutte le sue componenti. Dolcezza del frutto, spezia, floreale fresco regalano buona agilità di beva e prospettiva al nettare.</b></p>		
CÀ LA BIONDA	Amarone della Valpolicella Docg Classico	Ravazzòl
<p><b>Colore mediamente carico. Naso piuttosto acerbo nella componente fruttata, che non cela risvolti fenolici. Ciliegia e lampone appena maturi anche al palato e tannino leggermente crudo, ammorbidito però dal legno e dalle note dettate dall'appassimento, tra i punti di forza di questo Amarone 2018. Anche l'alcol non risulta al momento perfettamente integrato. Vino a cui dare tempo e fiducia.</b></p>		
<b>CAMERANI MARIELLA</b>	Amarone della Valpolicella Docg	Adalia – Ruvaln
<p><b>Vino biologico. Colore rubino-granato piuttosto penetrabile alla vista. Buona eleganza ed espressività della componente fruttata e speziata, nonché di quella floreale, piuttosto marcata sulla violetta. In bocca entra fresco, per virare ben presto su un frutto abbondante, perfettamente maturo. Tannini che lavorano piuttosto bene sulla componente glicerica e fruttata, pur essendo al momento piuttosto vivi. Nel quadro complessivo, anche l'alcol andrà ad integrarsi meglio, nei prossimi mesi. Campione che denota una mano precisa, tanto in vigna quanto in cantina. Obbligatorio dar fiducia a questa etichetta.</b></p>		
CANTINA VALPANTENA	Amarone della Valpolicella Docg	Torre del Falesco
<p><b>Colore mediamente carico. Naso su note di frutta polposa, a bacca rossa e nera, così così come sui terziari, piuttosto integrati. Speziatura elegante a ravvivare il quadro. Al palato</b></p>		

EVENTI

VINI AL  
SUPERMERCAma  
rone  
Ope

ra Prima  
2023: i  
migliori  
dell'Antepri  
ma 2018

Sessantaset  
te campioni  
di Amarone  
2018 in  
anteprima  
ad...

DEGUSTATI

DA NOI

NEWS

NEWS ED

EVENTI

VINI#1



RICHIEDI PREVENTIVO

CATEGORIE

A TUTTO VOLUME

APPROFONDIMENTI

BIRRA

CANTINE E OSPITALITÀ

DEGUSTATI DA NOI

VINI#02

VINI#1

ESTERI - NEWS &amp; WINE

FOOD LIFESTYLE &amp; TRAVEL

GLI EDITORIALI

NEWS ED EVENTI

EVENTI

NEWS

VINI AL SUPERMERCATO

IN-ABBONAMENTO

VISITE IN CANTINA

ARCHIVIO

Seleziona il mese ▼

Privacy & Cookies Policy



ISCRIVITI ALLA  
NEWSLETTER

**prospettiva c'è tutta per un ottimo Amarone 2018, a cavallo tra la nuova stilistica che premia la freschezza e la tradizionale potenza della denominazione.**

<b>CANTINE RIONDO</b>	<b>Amarone della Valpolicella Docg</b>	<b>Casalforte</b>
---------------------------	--	-------------------

**Colore rubino-granato piuttosto carico. Vino di buona corrispondenza naso-bocca, con entrambe le fasi giocate su un profilo goloso. A riequilibrare la chiusura generosa, sul frutto e sulle note dettate dall'appassimento, un tannino fitto, piuttosto elegante. Vino semplice, immediato.**

<b>CASA SARTORI 1898</b>	<b>Amarone della Valpolicella Docg Classico</b>	<b>Reius</b>
------------------------------	---	--------------

**Vino non ancora in commercio. Colore rubino-granato mediamente carico. Buona balsamicità e spezia scura sul frutto, pienamente maturo. In bocca sarà presto ancora più elegante, soprattutto perché il tempo riuscirà a combinare meglio il matrimonio tra l'abbondante espressione del frutto e la fresca componente speziata. Tannini piuttosto smussati lavorano, oltre che sulla generosa componente fruttata, anche sulle note morbide e tostate del legno (ricordi di fondo di caffè). Vino di buona prospettiva, che abbina una mano moderna ad un'anima più tradizionale.**

<b>GERARDO CESARI</b>	<b>Amarone della Valpolicella Docg Classico</b>	
---------------------------	---	--

**Vino che si presenta di un rubino-granato mediamente carico. Naso che cerca finezza ed eleganza, dal frutto alla spezia, dal tannino integrato all'alcolicità equilibrata. Risulta tuttavia più ricco al naso che al palato, nel segno di una caccia alla leggerezza portata forse troppo all'estremo.**

<b>CLEMENTI</b>	<b>Amarone della Valpolicella Docg Classico</b>	
-----------------	---	--

**Campione di botte. Troppo presto per un giudizio complessivo, soprattutto per l'esuberanza tannica.**

<b>CORTE FIGARETTO</b>	<b>Amarone della Valpolicella Docg Valpantena</b>	<b>Brolo del Figaretto</b>
----------------------------	---	--------------------------------

**Colore rubino-granato mediamente carico. Bella ciliegia di perfetta maturità al naso, croccate, unita a un lampone e a un ribes ben maturo. Piuttosto potente sotto il profilo alcolico, si ripresenta goloso e incentrato sul frutto al palato. Alla frutta risponde una buona freschezza e un tannino piuttosto fitto,**

2016 abbinamenti abbinamento

cantina cantine coldiretti

Consorzio cucina davide bortone

degustazione doc docg dove Fivi

gdo italia Milano news

Oltrepò Pavese opinione opinioni

Piemonte presidente prezzi prezzo

prosecco recensione recensioni

sicilia sommelier spumante

supermercato toscana Uiv

Vendemmia Veneto verona vini

vinialsuper vinificazione vinitaly

vino vino italiano wine winelovers

WINEMAG.IT –  
GIORNALE ITALIANO,  
GUIDA VINI E NEWS

No acqua, no Prosecco: accordo per un piano invasi nella Conegliano Valdobbiadene Docg

SITE MAP

Home  
GUIDA TOP 100  
Migliori Vini Italiani  
Guida Top 100 – 2023  
Chi Siamo  
News Ed Eventi  
Approfondimenti  
RECENSIONI  
Degustati Da Noi  
Spirit  
Birra  
Vini Al Supermercato  
Visite In Cantina  
Rubriche  
Gli Editoriali  
A Tutto Volume  
Esteri – News & Wine  
Food Lifestyle & Travel  
Le Cantine  
Wine Magazine  
Giornale Di Vino E Gastronomia  
Pubblicità E Partnership  
Login Abbonato

Cerca



RIMANI AGGIORNATO

Inserisci il tuo indirizzo mail per rimanere aggiornato e ricevere notifiche alla pubblicazione di nuovi articoli  
Email

Procedendo accetti la privacy policy

[Privacy & Cookies Policy](#)



e un'ottima mano in vigna e in cantina.

**CORTE  
FIGARETTO**

Amarone della  
Valpolicella Docg  
Valpantena

Gr..I

Altro campione dal colore rubino-granato mediamente carico. Componente alcolica evidente al naso, che sovrasta l'espressione di frutto e spezia. Anche al palato l'alcol fa capolino in maniera netta, ma è unito a una importante componente fruttata e a una tannicità elegante. Al momento, la veste precoce di un Amarone 2018 di grandissimo potenziale futuro.

**COSTA ARÈNTE**

Amarone della  
Valpolicella Docg  
Valpantena

Vino non ancora in commercio. Colore mediamente carico. Naso che ha tutto ciò che ci si dovrebbe aspettare da un Amarone, tra frutto, spezia e nota dettata dall'appassimento. Tannini ben lavorati giocano sull'esuberanza glicerica e sull'espressione pienamente matura del frutto, tra la polpa rossa e quella nera. Lungo, ancora una volta su ricordi precisi ed eleganti dell'appassimento. Vino da attendere, che promette decisamente bene.

**DOMINI  
VENETI  
(CANTINA  
VALPOLICELLA  
NEGRAR)**

Amarone della  
Valpolicella Docg  
Classico

Or'Jago

Vino non ancora in commercio. Colore piuttosto carico. Goloso sin dal naso, tra floreale, frutto maturo (polpa rossa, ciliegia, ma anche nera, mora, ribes nero) spezia ed erbaceo (menta) e terziari che chiamano il vetro, per una più completa integrazione. Perfetta corrispondenza gusto-olfattiva, ma chiusura anticipata da un tannino relativamente asciutto. Da integrare meglio anche la componente alcolica.

**FALEZZE DI  
LUCA ANSELMI**

Amarone della  
Valpolicella Docg

Campione di botte. Bel rubino-granato piuttosto penetrabile alla vista. Naso sul frutto (ciliegia) e sulle note golose dell'appassimento (uvetta), ben integrate con una speziatura e con ricordi freschi, di mentuccia. In bocca è un vero e proprio cavallo di razza. Tannini eleganti, pronti a riequilibrare una polpa e un succo imponente. Tra i campioni di botte più promettenti di Amarone 2018 ad Opera Prima 2023.

**FATTORI**

Amarone della  
Valpolicella Docg

Col de la Bastia



matura. Leggerissimi ricordi di mela rossa tagliata, sulla ciliegia e sul lampone. Quadro che si ripresenta perfettamente al palato. Vino di una certa immediatezza e semplicità, già piuttosto godibile.

**FLATIO**

Amarone della  
Valpolicella Docg  
Classico

Campione di botte. Colore mediamente carico. Per la componente fruttata, più mora che ciliegia-amarena. Spezia e venatura fresca più presente al palato che al naso, per un Amarone 2018 che punta tutto su piacevolezza di beva ed equilibrio, nonché su una certa prontezza. Campione da non perdere di vista, per la stilistica piuttosto innovativa.

**I TAMASOTTI**

Amarone della  
Valpolicella Docg

Campione di botte. Colore piuttosto carico, alla vista. Vino in chiara fase di affinamento, con legno in gran vista che fa capolino sul frutto maturo, goloso. Ottimo lavoro tra vigna e cantina: altro campione da considerare tra i più promettenti per il futuro, oggi in maturazione in botte.

**ACCORDINI  
IGINO**

Amarone della  
Valpolicella Docg  
Classico

Le Bessole

Mediamente carico. Bel frutto goloso sui terziari in fase di integrazione. Perfetta corrispondenza gusto-olfattiva, per un Amarone 2018 piuttosto semplice da comprendere, senza fronzoli, immediato nel suo esser giocato principalmente sul frutto e sulla piacevolezza conferita dall'appassimento, bilanciata da una buona freschezza nel retro olfattivo. Una versione del Re dei vini della Valpolicella spensierata, ma tutt'altro che banale.

**ILATIUM  
MORINI**

Amarone della  
Valpolicella Docg

Leòn

Vino non ancora in commercio. Colore piuttosto impenetrabile, tra i più carichi di questa anteprima Amarone 2018. Al naso terziari e frutta matura, con predominanza dei primi sui secondi, al momento. Anche al palato si ripresentano i terziari, più del frutto. Vino da attendere.

**LA COLLINA  
DEI CILIEGI**

Amarone della  
Valpolicella Docg

Rubino-granato mediamente carico, penetrabile alla vista. Naso che discosta da gran parte degli altri assaggi per i ricordi di tamarindo sulle classiche note fruttate dell'appassimento e dei primari delle uve. Componente speziata elegante, quasi


 ISCRIVITI ALLA  
NEWSLETTER

**direzione dell'alleggerimento, con risultati che possono convincere o meno il consumatore.**

**LAVAGNOLI**

 Amarone della  
Valpolicella Docg

**Granato ben penetrabile, alla vista. Bel frutto goloso, rosso, al naso. In bocca si conferma giocato sul frutto, con i terziari e la spinta alcolica che chiamano un maggiore affinamento in bottiglia. Chiude su leggere note di brace. Vino di sicura prospettiva, nel segno di uno stile contemporaneo, che guarda maggiormente a freschezza e beva, senza nascondere l'espressione del terroir. Vino promettente, pensato e ben eseguito, quello della cantina di Pigozzo (VR).**

**LE GUAITE DI  
NOEMI**

 Amarone della  
Valpolicella Docg

**Campione di botte. Altro colore che spicca per profondità, tra i più impenetrabili di Amarone 2018 ad Opera Prima 2023. Naso e palato non giudicabili, per scompostezza del campione di botte.**

**LUCIANO  
ARDUINI**

 Amarone della  
Valpolicella Docg  
Classico

Simison

**Vino non ancora in commercio. Colore molto carico, tendente al purpureo. Bella impronta netta dell'appassimento, ben controbilanciata da una balsamicità e da note floreali precise, elegantissime. In bocca il vino si ripresenta incentrato sull'appassimento, raccontando uve, territorio e approccio del produttore. Vino didattico, nel senso più nobile del termine, a cavallo tra la tradizione e il futuro. Un'etichetta capace di coniugare freschezza e polpa in maniera esemplare. Ottime prospettive future per questo Amarone 2018.**

**MANARA**

 Amarone della  
Valpolicella Docg  
Classico

Corte Manara

**Colore mediamente carico. Naso e bocca raccontano un approccio sincero alla tecnica dell'appassimento e al vigneto, pur in un quadro al momento scomposto. Manca un filo di precisione e pulizia del gesto nell'esecuzione in cantina.**

**MASSIMAGO**

 Amarone della  
Valpolicella Docg

Conte Gastone

**Vino biologico. Bel colore, rubino-granato penetrabile alla vista. Speziatura importante al naso, oltre alla componente fruttata. In bocca risulta elegante, con la freschezza a riequilibrare l'esuberanza del frutto già avvertito al naso. Bella finezza e allungo, su una Pai decisa e preziosa, che racconta**



MASSIMAGO	Amarone della Valpolicella Docg	
<p>Campione di botte. Mediamente penetrabile il colore, alla vista. Nette note di appassimento, con l'uvetta in prima linea. Tannini vivi, in fase di integrazione, ben "pensati" per riequilibrare una componente glicerica importante e un frutto davvero ben maturo. Sarà un vino importante ma tutto sommato agile nella beva. Etichetta da monitorare.</p>		
MIZZON	Amarone della Valpolicella Docg	
<p>Campione di botte. Naso e palato non giudicabili, per scompostezza del campione di botte.</p>		
MONTE CASTELON	Amarone della Valpolicella Docg Classico	
<p>Bel colore rubino-granato. Floreale e frutto elegante al naso, con la componente speziata che invece risulta più presente al palato. Tannino un po' asciutto e alcol al momento fuori dal quadro. Chiusura leggermente amaricate. Vino all'inizio del suo percorso, a cui dare bottiglia e tempo per un'auspicabile amalgama delle componenti.</p>		
<b>MONTE DEL FRÀ</b>	Amarone della Valpolicella Docg Classico	Tenuta Lena di Mezzo
<p>Colore mediamente carico. Bella l'espressione del frutto, goloso, tra la polpa rossa e la scura, di bosco. In bocca piuttosto potente, ma equilibrato in tutte le sue componenti. Pregevole la chiusura balsamica, che vira sulla liquirizia. Tannino fitto, che ha bisogno di bottiglia per amalgamarsi completamente al quadro. Vino che rivela una componente sapida non presente in molti altri campioni, ma molto apprezzabile. Vino decisamente promettente.</p>		
MONTE ZOVO – FAMIGLIA COTTINI	Amarone della Valpolicella Docg	
<p>Mediamente carico, il colore, alla vista. Elegantissima espressione della componente speziata, che gioca a riequilibrare con la sua balsamicità e freschezza l'esuberanza del frutto e delle note dettate dall'appassimento. Tannino fitto, in fase di integrazione. Tempo, parola d'ordine.</p>		
MONTECI	Amarone della Valpolicella Docg Classico	



**CANTINE  
GIACOMO  
MONTRESOR**

**Amarone della  
Valpolicella Docg**

**Satinato**

**Colore rosso-granato mediamente penetrabile alla vista. Naso e bocca dominati dal frutto, preciso, succoso. Campione che mostra una buona prontezza di beva, giocata sull'espressione genuina del frutto più che sulla stratificazione. Chiude fresco, leggermente balsamico, ammorbidito da terziari ben amalgamati. Gran piacevolezza, sin dagli esordi di una vita che si preannuncia lunga.**

**NOVAIA**

**Amarone della  
Valpolicella Docg  
Classico**

**Corte Vaona**

**Vino biologico, campione di botte. Naso e palato non giudicabili, per scompostezza del campione di botte.**

**PASQUA  
VIGNETI E  
CANTINE**

**Amarone della  
Valpolicella Docg**

**Famiglia Pasqua**

**Vino non ancora in commercio. Bel colore, mediamente carico. Tanta spezia nel corredo, di buona eleganza. Ravviva e conferisce nerbo a un frutto rosso goloso, espresso con grande precisione. In bocca si conferma un'etichetta espressione di quella che abbiamo ridefinito, lo scorso anno, "l'**Amarone Revolution**". Al frutto perfettamente maturo, succoso, risponde una freschezza che riequilibra il sorso. Belli i ritorni della componente speziata nel retro olfattivo, per un Amarone 2018 che premia beva e prontezza. Unica pecca, la mancanza di un filo di concentrazione e di quel sentore di "appassimento" che non manca, anche nelle migliori espressioni della nuova generazione dell'Amarone.**

**ROCCA SVEVA  
(CANTINA DI  
SOAVE)**

**Amarone della  
Valpolicella Docg  
Riserva**

**Vino non ancora in commercio. Colore mediamente carico. Vino che presenta una certa concentrazione, che si riflette in una centratura sul frutto e sul bilanciamento dell'equilibrio conferito dalla speziatura. In bocca più "largo" di quanto lasci presagire il naso. Legno che si deve integrare meglio, così come la componente alcolica. Vino agli esordi del suo percorso.**

**ROCCOLO  
GRASSI**

**Amarone della  
Valpolicella Docg**

**Vino non ancora in commercio. Colore impenetrabile alla vista. Campione che dimostra di aver bisogno di tempo per una migliore amalgama delle varie componenti: tutte presenti, ma**



SALVATERRA	Amarone della Valpolicella Docg Classico	Save the land
<p>Vino biologico. Colore mediamente carico alla vista. Naso e bocca su una buona corrispondenza gusto-olfattiva. Carente percezione dell'appassimento e tannino che risulta al momento un po' ruvido. Componente alcolica leggermente "aggressiva". Vino stilisticamente giovane, ma con spigoli da arrotondare. Altro vino a cui dare tempo: se lo merita.</p>		
SAN CASSIANO	Amarone della Valpolicella Docg	
<p>Vino non ancora in commercio. Colore impenetrabile. Tanto legno, vaniglia, caramella mou e note lattiche. Vino senza troppi fronzoli, che guarda alla piacevolezza e all'immediatezza di beva, perdendo forse un po' di vista la tipicità.</p>		
SAN RUSTICO	Amarone della Valpolicella Docg Classico	
<p>Campione di botte che sembra rivelare un'impronta decisa verso il nuovo stile dell'Amarone, ma con un utilizzo del legno un po' troppo aggressivo. Necessario, anche in questo caso, il tempo.</p>		
SANTA SOFIA	Amarone della Valpolicella Docg Classico	
<p>Rubino-granato mediamente carico, alla vista. Bella prova, sotto ogni profilo: bilanciamento tra freschezza e frutto, con un tannino leggermente asciutto che dovrà integrarsi per dare equilibrio e beva. L'impressione sulla stilistica è quella di un Amarone 2018 da pasto, da beva, da conversazione.</p>		
SANTI	Amarone della Valpolicella Docg	Carlo Santi 1843
<p>Campione di botte. Colore poco penetrabile. Gran potenza alcolica per questo campione, che abbina alla vena glicerica una freschezza riequilibrante e un tannino che chiama la bottiglia e un ulteriore affinamento. Momento non felicissimo, in generale, per un Amarone 2018 che tuttavia sembra avere tutto per poter regalare, nel tempo, un calice tipico, in tutte le sue componenti. Vino da aspettare.</p>		
SECONDO MARCO	Amarone della Valpolicella Docg Classico	



<b>SELÙN DI MARCONI LUIGI</b>	Amarone della Valpolicella Docg Classico	Fiori del Pastello
---------------------------------------	--	--------------------

Una parola per descriverlo: splendido. Sin dal colore, non troppo carico. Al naso la chiara impronta dell'appassimento, avvolta in una speziatura elegantissima, fresca, che sfiora balsamico ed umami. In bocca perfetta corrispondenza e potenza alcolica riequilibrata dalla spezia fresca, scura, nonché dai ritorni mentolati, balsamici già avvertiti al naso. Il campione più sorprendente di Amarone 2018 ad Opera Prima 2023: una ventata di novità e di freschezza ad Anteprima Amarone 2018, sin da quel nome ("Fiori del Pastello") che richiama la colorazione dei prati che accolgono i vigneti, tra i 400 e i 500 metri di altitudine, nella frazione Monte del Comune di Sant'Ambrogio di Valpolicella.

<b>TALESTRI</b>	Amarone della Valpolicella Docg	Passione
-----------------	------------------------------------	----------

Campione di botte. Naso e palato non giudicabili, per scompostezza del campione di botte.

<b>TENUTA SANTA MARIA DI GAETANO BERTANI</b>	Amarone della Valpolicella Docg Classico Riserva	
--	--	--

Campione di botte. Tannino vivo che potrebbe disturbare di primo acchito, ma ecco una gran bella polpa e una spezia elegantissima a riequilibrare il quadro complessivo, pur trattandosi di un campione all'inizio della sua vita. Senza dubbio il migliore e più promettente tra tutti i campioni di botte.

<b>TENUTE FALEZZA</b>	Amarone della Valpolicella Docg	
---------------------------	------------------------------------	--

Mediamente carico il colore, alla vista. Vino al momento scomposto tra le componenti, non giudicabile.

<b>TERRE DI LEONE</b>	Amarone della Valpolicella Docg Classico	Il Re Pazzo
---------------------------	--	-------------

Campione prelevato da botte che si presenta alla vista di un rubino-granato mediamente penetrabile. Naso ampio, su frutto e sulla spezia, ciliegia e lampone golosi. In bocca molto promettente ed elegante. Bella polpa, succo, spezia e una certa balsamicità che, in chiusura, chiama il sorso successivo. Etichetta da annoverare tra le migliori del tasting, in termini di equilibrio attuale e prospettiva di crescita.


 ISCRIVITI ALLA  
NEWSLETTER

<b>IN VALPANTENA</b>	<b>Valpolicella Docg Valpantena</b>	
<p><b>Campione di botte. Rubino-granato, mediamente penetrabile. Bel mentolato sul frutto succoso, ciliegia e lampone. In sottofondo note di tostatura, dettate dall'affinamento in legno. In bocca golosissimo. Legno che si conferma in fase di integrazione ma ben gestito, con la polpa ben controbilanciata dalla freschezza e dagli accenti balsamici. Bel campione, in prospettiva.</b></p>		
<b>TINAZZI</b>	<b>Amarone della Valpolicella Docg</b>	<b>Tenute Valleselle – Aureum Acinum</b>
<p><b>Colore piuttosto carico. Naso incentrato sul frutto, goloso, pienamente maturo, di polpa rossa ma anche scura per i richiami alla pruga e all'uvetta dell'appassimento. In bocca il nettare entra morbido, sul frutto goloso e di perfetta maturità, per poi lasciare spazio a una riequilibrante freschezza. Vino frutto di un lavoro sapiente, dalla vigna al fruttajo. Buona prospettiva.</b></p>		
<b>TINAZZI</b>	<b>Amarone della Valpolicella Docg</b>	<b>Ca' de' Rocchi – La Bastia</b>
<p><b>Colore mediamente carico. Vino in divenire, da attendere: sarà goloso e di beva, nel bilanciamento tra modernità e tradizione.</b></p>		
<b>TORRE DI TERZOLAN</b>	<b>Amarone della Valpolicella Docg</b>	
<p><b>Vino non ancora in commercio. Mediamente carico, alla vista. Balsamicità da vendere per questo campione, che abbina alla vena mentolata, quasi talcata, un frutto delizioso e una spezia dà nerbo al naso. Si riconferma tale al palato, in tutte le sue componenti. Un Amarone 2018 da presentare all'estero, per raccontare l'evoluzione in atto in Valpolicella: volto nobile, tipico eppure moderno di una denominazione di una denominazione che sta dimostrando di riuscire a rimanere legato alla tradizione, tanto quanto aggrappato ai nuovi canoni del bere vino rosso a livello internazionale.</b></p>		
<b>VALENTINA CUBI</b>	<b>Amarone della Valpolicella Docg Classico</b>	<b>Morar</b>
<p><b>Vino biologico, campione di botte. Rubino-granato mediamente penetrabile alla vista. Campione agli esordi che promette già decisamente bene, per la precisa espressione del frutto e la riequilibrante balsamicità, nonché per la piacevolezza delle note dettate dall'appassimento. Tannino fitto ma già piuttosto elegante, pur in fase di integrazione, a riconferma della sicura prospettiva del nettare.</b></p>		



	<b>Classico Riserva</b>	
<p><b>Vino biologico, non ancora in commercio. Mediamente penetrabile. Bel naso giocato su una speziatura elegante, con note di liquirizia dolce che arricchiscono il quadro. Pregevole anche l'espressione del frutto, tra primari e appassimento. Uno dei campioni da annoverare tra i migliori in assoluto di Amarone Opera Prima 2023.</b></p>		
<b>VIGNETI DI ETTORE</b>	<b>Amarone della Valpolicella Docg Classico</b>	
<p><b>Colore piuttosto carico. Naso bocca che rispecchiano la cromia, su note di frutto e terziari piuttosto grassi. Tannino vivo, in fase di integrazione. Vino a cui dare tempo.</b></p>		
<b>VILLA SAN CARLO WINE</b>	<b>Amarone della Valpolicella Docg</b>	
<p><b>Campione di botte. Colore mediamente carico. Tannini vivi, piuttosto aggressivi, ma a differenza di altri questo campione dimostra di aver stoffa e stile, soprattutto sul fronte della purezza del frutto. Parole d'ordine, ancora una volta: tempo, attesa. Ripagheranno, c'è da scommetterci.</b></p>		
<b>ZENI 1870</b>	<b>Amarone della Valpolicella Docg Classico</b>	<b>Vigne Alte</b>
<p><b>Vino non ancora in commercio. Rubino-granato piuttosto impenetrabile. Colpisce e convince per la purezza assoluta del frutto, polposo, pieno, perfettamente maturo. Non manca il corredo floreale e speziato. Al palato si conferma un Amarone 2018 incentrato sul frutto, splendidamente controbilanciato da freschezza e spezia. Chiude su una leggera di burro salato. Vino non particolarmente stratificato e giocato su una certa abbondanza delle note dettate dall'affinamento in legno, conservando tuttavia un buon gradiente di tipicità.</b></p>		
<b>ZÝMĚ</b>	<b>Amarone della Valpolicella Docg Classico</b>	
<p><b>Campione di botte. Vino al momento scomposto tra le componenti, non giudicabile.</b></p>		

© Riproduzione riservata

## SOSTIENI WINEMAG.IT

Siamo una testata indipendente gratuita, ma il nostro lavoro ha un costo che la pubblicità fatica a ripagare.

Se credi nell'informazione libera e in un nuovo modo di raccontare il vino italiano, sostienici con un euro al mese.

[Privacy & Cookies Policy](#)

## DELLO STESSO AUTORE

- Alcol dannoso per la salute, come le sigarette: l'Irlanda tira dritto
- English Sparkling, il viaggio: così gli spumanti inglesi sfidano lo Champagne
- I migliori vini senza alcol? Da un buon vino base. Ed è già guerra tra industrie
- «L'ecclettica Nosiola protagonista tra i bianchi italiani»: l'ultima scommessa di Proposta Vini
- Dentro la testa di un buyer vino Gdo: tra listini, inflazione e mosse sull'assortimento

**Davide Bortone**

Nato con la penna in mano, poi ci è finito pure un calice. Cronista di nera convertito al nettare di Bacco, nel mondo dell'informazione da oltre 15 anni, tra carta stampata e online, dirigo oggi WineMag.it. Segno Vergine allergico alle ingiustizie, innamorato delle cause perse e del blind tasting, vivo il mestiere di giornalista come una missione per conto del lettore. Edito con cadenza annuale la "Guida Top 100 Migliori vini italiani" in collaborazione con la redazione e partecipo come giurato a concorsi enologici internazionali. Nell'ultimo anno ho curato la selezione vini esteri per un importatore leader in Italia. Apprezzi indipendenza e qualità dell'informazione? [Sostieni WineMag.it](#) con almeno un euro al mese.



DEGUSTATI DA NOI NEWS NEWS ED EVENTI VINI#1

Vini in promozione al supermercato a metà febbraio: le etichette da non perdere

Alcol dannoso per la salute, come le sigarette: l'Irlanda tira dritto

ALTRI ARTICOLI DALLA STESSA  
CATEGORIA



### No acqua, no Prosecco: accordo per un piano invasi nella Conegliano Valdobbiadene Docg

Tremila ettari di colline situate nei 15 Comuni della denominazione Conegliano Valdobbiadene Docg hanno bisogno di...

NEWS NEWS ED EVENTI



### Chianti, Lambrusco e Montepulciano d'Abruzzo: vino italiano in crisi nei mercati target Gdo

Bilancio 2022 negativo per il vino italiano nel circuito retail e Grande distribuzione di Usa, UK...

NEWS NEWS ED EVENTI VINI AL SUPERMERCATO



### Alcol dannoso per la salute, come le sigarette: l'Irlanda tira dritto

L'Irlanda tira dritto nella sua decisione di equiparare l'alcol, vino compreso, alle sigarette. Ieri il governo...

NEWS NEWS ED EVENTI

#WINEMAG.IT - WINE, NEWS, FOOD GIORNALE ITALIANO E GUIDA VINI &

Direttore: Davide Bortone (iscritto all'Ordine dei Giornalisti della Lombardia).

Tutti i diritti riservati WineMag.it Editore - P.I. 10487810961. redazione@winemag.it - privacy policy